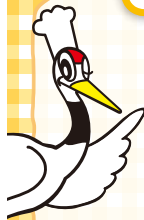


キッズクッキングサポート

TSURUYA

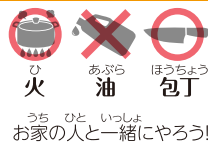


イースター たまごサンドを作ってみよう!

ハッピーイースター! イースターにおすすめの美味しい
たまごサンドを紹介するよ!
かわいい「うさぎたまご」の作り方もご紹介!

クッキングレベル

★★★★☆



ざいりょう
材料
ふたりぶん
(2人分)

- たまご…2個 ●塩…小さじ 1/2 (ゆでたまご用)
- マヨネーズ…大さじ3 ●塩…少々 ●サラダ菜…4枚
- パセリみじん切り…少々 ●ロールパン…4個



☆基本のゆでたまご

小鍋にたまご(2個)を静かに入れ、
たまごがかぶるくらいの水と
塩(小さじ1/2)を入れ中火にかけ、
タイマーを15分にセットします。



沸騰しはじめたら弱火にして、
タイマーがなったら
火をとめて、アミなどで
たまごをすくい、すぐに冷水に
とり、さめるまでおきます。



まめいし
豆知識

火にかけて、たまごから小さな泡が出てきたら、菜ばしで約1分ほど静かに転がしながらゆでると、黄身が白身の真中にきます。

#KIDS-006

☆作り方

キッズクッキングサポート

①たまごを混ぜます

ゆでたまごの
殻をむきます。



ゆでたまごをボウルに入れて
フォークでよくつぶし、マヨネーズ、塩、
パセリのみじん切りを加えてよく混ぜます。

②パンにはさみます

ロールパンに包丁で切り込みを
入れて切り口を開きます。



はさみやすい大きさに
ちぎったサラダ菜をしき、
スプーンで①のたまごをはさみます。



③仕上げ

皿にたまごサンドをのせ、
うさぎたまごを
かざります。



ミニトマトなど好きなものをいっしょにかざりましょう。

うさぎたまごの作り方

- うずらのたまご水煮…4個
- ハム…1枚 ●黒ごま…少々



うずらのたまごは
横を少し切って
転がらないようにします。



ハムはキッチンばさみで耳、
ほっぺの形に切りたまごに
つけ、黒ごまで目を
つけたら、できあがり!!



#KIDS-006